За последние пару недель в соцсетях мы встретили несколько постов, где обсуждают качество белорусской сгущенки. Покупатели жалуются: баночка синяя — классическая, производство — Беларусь, а на вкус «совсем не то!». Самые внимательные прочли состав и обратили внимание, что вместо молока в сгущенке используется сыворотка. Мы поинтересовались, как давно продукт на рынке и пользуется ли спросом у покупателей.
Людмила рассказывает: недавно в магазине в спешке купила целых четыре банки сгущенки. Этикетки внимательно не рассматривала, главный критерий при покупке — это страна производства.

— Я смотрю обычно, чтобы это была не Россия. А где именно в Беларуси произведено, для меня не принципиально. Пришла домой, открыла и обнаружила, что по вкусу это совсем не сгущенка. Сахар с каким-то непонятным привкусом… По консистенции как очень жидкая сметана.
Белоруска осталась недовольна и поспешила предупредить других покупателей: внимательно читайте этикетки. Крупными буквами на банке написано «Сгущенка с сахаром», но на обратной стороне производитель из Витебска честно сообщает, что это «продукт сгущенный сывороточный с сахаром и заменителем молочного жира».

Может, это для вегетарианцев сгущенка? Или для аллергиков? Мы решили поискать такой продукт на полках магазинов и сравнить с классической сгущенкой из Рогачева. Далеко ходить не пришлось: в одном из ближайших «Евроопттов» нашлись обе баночки.
Сгущенку из сыворотки производит ООО «Фабрика фруктовых вкусов» в Витебске, купили мы упаковку 380 граммов за 1,89 рубля. В составе: сахар-песок, сыворотка молочная сухая восстановленная, мука пшеничная высшего сорта, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, краситель Е171, консервант Е202, ароматизатор пищевой.

На баночке от ОАО «Рогачевский МКК» написано, что это «сгущенное цельное молоко с сахаром». Состав умещается в две строчки: молоко нормализованное, сахар. Стоила баночка такого же объема 2,59 рубля.
Первое, что бросается в глаза, — это цвет сгущенки. Молочная — классического белого цвета, из сыворотки — с розовинкой.
По консистенции продукты очень похожие: обычная густая сгущенка, которую очень приятно мешать ложкой. А вот вкус, конечно, отличается. Тот, кто привык к традиционному сгущенному молоку, витебским будет разочарован.
Для объективности мы дали попробовать продукт юному дегустатору, который за свои пять лет ни разу не ел сгущенку (да, так бывает). Ребенок отметил, что для него «вкусно и то, и другое» — таков вердикт независимого эксперта.

«Это другой ценовой сегмент, вы же не сравниваете „Жигули“ и Mercedes»
Мы позвонили на «Фабрику фруктовых вкусов», чтобы узнать, зачем нужна сыворотка в составе сгущенки и нет ли жалоб от покупателей. Директор предприятия Александр Хацкевич пояснил, что его продукт — это аналог традиционного «сгущенного молока цельного с сахаром». Никто на оригинал не претендует.

— Наш продукт отдаленно похож на сгущенку из молока, но ценовой сегмент совсем другой. Эту сгущенку можно добавлять в выпечку/кофе, использовать для промазывания коржей.

К сожалению, не все покупатели сегодня могут себе позволить дорогую сгущенку, поэтому мы производим аналог.
Александр Хацкевич объясняет: есть молоко, а есть сыворотка, которая остается при производстве сыров. Ее сушат и используют в качестве сырья для других продуктов.

— Из такой сыворотки мы делаем свою сгущенку, потому что сегодня многим нужна низкая цена. Качественные продукты из дорогого сырья выпускать очень легко, а вот продавать их непросто — такая сейчас тенденция. Мы раньше пытались производить молоко сгущенное цельное, но в итоге решили остановиться на аналоге сгущенки и продаем ее уже три года.
Отзывы на сгущенку приходят разные, отмечают на предприятии. Примерно раз в неделю звонят покупатели, которые удивляются необычному вкусу продукта.

— Мы объясняем людям, почему консистенция и вкус другие. Иногда пишут и довольные покупатели — они считают, что цена соответствует качеству продукта. Вы же не будете сравнивать «Жигули» и Mercedes, правильно? Это просто разный ценовой сегмент. У нас есть лаборатория, где все тщательно проверяется, это нормальный продукт. Также у людей часто возникает вопрос по поводу синей этикетки — почему мы ее используем. Дизайн был разработан давным-давно в Советском Союзе и нигде не зарегистрирован — эту этикетку используют все кто хочет. Это такой маркетинговый ход, чтобы люди попробовали «экономсгущенку».

— Но некоторые могут воспринять это как обман, вы так не думаете?

— Мы не вводим покупателей в заблуждение. На этикетке написано, что это продукт сгущенный сывороточный с сахаром. Когда я прихожу в магазин и вижу определенный ценовой сегмент товара, я понимаю, что стоит за ценой.

И если два человека из тысячи разочаровываются вкусом продукта, это еще не значит, что мы идем не той дорогой.
Директор предприятия отказался ответить на вопрос, насколько успешно в Беларуси идут продажи «экономсгущенки», но отметил, что в России производят еще более дешевый продукт с сомнительным составом.